

Oval RESTAURANT

ანტიპასტი ANTIPASTI

ყველის ანტიპასტი

სალიამი, პარმას ლორი, გრანა პადანო ლურჯი ყველი და ყველი ბრი ხრაშუნა პურთან ერთად, მარწყვით, თაფლით, კივითა და ლედვის ჩირით

ANTIPASTO DI FORMAGGI

Salami, Parma Ham, Grana Padano, Blue Cheese and Brie Cheese with Rustic bread, Fresh Strawberries, Honey, Kiwi, and Dried Figs

პომიდვრის ბრუსკეტა

ხრაშუნა პური, ჩერი პომიდორი, პესტოს სოუსი, ბაზილიკი და ხმელი ორეგანო

BRUSCHETTA AL POMODORO

Crispy Rustic Bread Topped with Cherry Tomatoes, Aromatic Pesto, Fresh Basil, and a Pinch of Savory Oregano

კაპრეზეს ბრუსკეტა

ხრაშუნა პური მოცარელათი, პომიდვრით, პესტოთი, ბაზილიკით, ორეგანოთი და ზეთუნის ზეთით

BRUSCHETTA CAPRESE

Toasted Rustic Bread Topped with Creamy Buffalo Mozzarella, Fresh Tomatoes, Basil Pesto, Fragrant Oregano, and Olive Oil

ორაგულის ბრუსკეტა

ხრაშუნა პური ორაგულით და კრემ-ყველით, კაპერსით, წითელი ხახვითა და ლიმონით

BRUSCHETTA AL SALMONE

Smoked Salmon and Cream cheese on Rustic Bread, Topped with Capers, Red Onion, and a Fresh Lemon Segment

ბურატა

ბურატა დაჭრილი პომიდვრით, პესტოთი და ზეთუნის ზეთით

BURRATA

Creamy burrata and sliced tomatoes, finished with pesto, olive oil

კაპრეზე

მოცარელა პომიდვრით, პესტოთი, ორეგანო და ზეთუნის ზეთით

CAPRESE

Creamy buffalo mozzarella and sliced tomatoes with oregano, pesto and olive oil

ვიტელო ტონატო

თხლად დაჭრილი ხბოს ხორცი, კრემისებრ სოუსთან, კაპერსთან და ლიმონთან ერთად

VITELLO TONNATO

Tender Sliced Veal, Creamy Tonnato Sauce, Briny Capers, and Fresh Lemon Segments

წვნიანი ZUPPE

მინესტრონა

ბოსტნეულის სუპი, ზეთუნის ზეთით და ბაზილიკის პესტოთი

MINISTRONE DI FAGIOLI

Hearty Vegetable Soup Finished with Extra Virgin Olive Oil and Basil Pesto

პომიდვრის წვნიანი

პომიდვრის წვნიანი არაუნით

ZUPPA DI POMODORO

Rich, Velvety Tomato Soup Swirled with Sour Cream

სოკოს კრემ-სუპი

კრემისებრი სოკოს წვნიანი, ზეთუნის ზეთით, ხრაშუნა პურთან ერთად

CREMA DI FUNGHI

Creamy Mushroom Soup Drizzled with Olive Oil, Served with Toasted Rustic Bread Slices

სალათები INSALATE

კინოას სალათი

კინოა კრევეტებით, რუკოლათი, ფორთოხლითა და გრეიფრუტით, ბროწეულით, ნუშით, პიტნით, ფორთოხლის სოუსით

INSALATA DI QUINOA

Quinoa and shrimp with arugula, orange, and grapefruit segments, pomegranate, toasted almonds, and mint in a zesty orange sauce

ქათმის სალათი

ქათამი - ხრაშუნა აისბერგის ფოთოლი, ჩერი პომიდორი, კრუტონები, გახეხილი გრანა პადანო და ცეზარის სოუსი

INSALATA DI POLLO

Tender sous-vide chicken, crunchy Iceberg Lettuce, cherry tomatoes, rustic croutons, and shaved Grana Padano with Caesar dressing

ავოკადოს და მსხლის სალათი

რუკოლა, მსხალი, ლედვის ჩირი, კარამელიზებული ნიგოზი, ბროწეული და თაფლიანი ბალზამიკოს სოუსით

INSALATA DI PERA E AVOCADO

Fresh arugula, dried figs, and caramelized walnuts topped with pomegranate seeds and a honey balsamic drizzle

მთავარი კერძი SECONDI

ქათამი მილანურად

ხრაშუნა პანირებული ქათმის კოტლეტი, რუკოლას სალათით, ჩერი პომიდვრით და ლიმონით. შეზავებული ზეთუნის ზეთითა და ტომატის სოუსი ყველით

POLLO ALLA MILANESE

Crispy breaded cotoletta paired with fresh arugula, cherry tomatoes, and a bright lemon wedge, finished with olive oil, and Tomato sauce with cheese

შემწვარი ორაგული

გრძელზე მომზადებული ორაგულის ფილე, ბოსტნეულთან და ნაღების პესტოს სოუსთან ერთად. შეზავებული ზეთისხილის ზეთითა და სანელებლებით

SALMONE ALLA GRIGLIA

Grilled salmon fillets served with tender grilled vegetables and a rich, creamy pesto sauce, finished with olive oil and seasoning

ტენდერლოინი

საქონლის ფილე, ნაღების, კარტოფილის პიურესთან და სოკოს სოუსთან ერთად

BEEF TENDERLOIN

Beef tenderloin paired with creamy mashed potatoes and a rich, savory mushroom sauce

სტრიპლოინ სტეიკი

გრძელზე მომზადებული სტრიპლოინ სტეიკი, კარტოფილის პიურესთან და წითელი ღვინის სოუსთან ერთად

STRIPOIN STEAK

Striploin steak paired with smooth, mashed potatoes and a wine sauce

გარნირი CONTORNI

ბოსტნეული ზრილზე

ცეცხლზე მომზადებული სეზონური ბოსტნეული, შებოლილი არომატითა და სანელებლებით

VERDURE GRIGLIATE

Medley of seasoned seasonal vegetables, flame-grilled to smoky perfection

Oval RESTAURANT

ქასცა და რიზოცო PRIMI

პენე არაბიატა 36.00
პენე ცხარე ტომატის სოუსით, ნივრით, წითელი წიწაკის ფანტელებით, ნედლი ოხრახუშითა და გახეხილი გრანა პადანოს ყველით (შესაძლებელია მომზადდეს ყველის გარეშეც)

PENNE ALL'ARRABBIATA
Penne pasta in spicy tomato sauce with garlic, red pepper flakes, fresh parsley, and shredded Grana Padano cheese (Ask for no cheese to make it)

ტალიატელე კარბონარა 42.00
ტალიატელე ხრაშუნა პანჩეტით (იტალიური ბეკონი), ნაღებისებრი კვერცხის სოუსით, გრანა პადანოთი და შავი პილპილით

TAGLIATELLE ALLA CARBONARA
Tagliatelle tossed with crispy pancetta, rich egg, Grana Padano, and cracked black pepper, finished with fresh parsley

ტალიატელე ბოლონეზა 43.00
ბოლონეზეს სოუსი და ტალიატელე, პომიდვრით, ღვინის სოუსით, ნივრიანი ზეთითა და ბაზილიკით, გახეხილი გრანა პადანოს ყველით

TAGLIATELLE ALLA BOLOGNESE
Hearty Bolognese suace and tagliatelle tossed with tomato, wine sauce, garlic oil and fresh basil, finished with shredded Grana Padano

ლაზანია 45.00
პასტის ფენები ხორცისა და ღვინის სოუსით, ტომატის სოუსითა და დამდნარი გრანა პადანოს ყველით

LASAGNA
Layers of pasta and savory meat and wine sauce topped with rich tomato sauce and melted Grana Padano cheese

სპაგეტი ალიო ე ოლიო 36.00
ალ დენტე სპაგეტი არომატული ნივრით, ზეთისხილის ზეთით, წითელი წიწაკის ფანტელებითა და ნედლი ოხრახუშით, გახეხილი გრანა პადანოს ყველით (შესაძლებელია მომზადდეს ყველის გარეშეც)

AGLIO E OLIO
Al dente spaghetti with aromatic garlic, olive oil, chili flakes, fresh parsley, and a dusting of Grana Padano cheese (Can be prepared without cheese as well)

სპაგეტი კრევეტებით 42.00
სპაგეტი კრევეტებითა და სოკოთი, ნივრის თეთრი სოუსი, გრანა პადანოს ყველითა და ნედლი ოხრახუშით

SPAGHETTI AI GAMBERI
Spaghetti with shrimp, mushrooms in a garlic white sauce, finished with Grana Padano and parsley

ტალიატელე მწვანე პესტოთი 36.00
ტალიატელე ბაზილიკის პესტოში, მოხალული ნუშით, ზეთუნის ზეთითა და გახეხილი გრანა პადანოს ყველით

TAGLIATELLE AL PESTO VERDE
Tender tagliatelle ribbons in vibrant basil pesto, finished with toasted almonds, extra virgin olive oil, and shredded Grana Padano

რიზოტო ტრიუფალით 42.00
კრემისებრი რიზოტო ბოროვიკითა (დათვის სოკო) და შამპინიონით, ტრიუფელის პასტით, ნივრით, ხახვით და გრანა პადანოს ყველით

RISOTTO TARTUFO
Creamy risotto with porcini and quartered mushrooms, infused with truffle paste, garlic, and onion, finished with Grana Padano

რიზოტო კრევეტებით 39.00
კრემისებრი რიზოტო კრევეტებით, გრანა პადანოს ყველითა და კარაქით, ლიმონით და არომატული ზეთებით

RISOTTO GAMBERI
Creamy risotto with shrimp, Grana Padano, and butter, finished with a bright splash of lemon and aromatic oils

გამომცხვარი ნიოკი 36.00
ნიოკი ტომატის სოუსში, ბაზილიკი, ყველი ფიორე დი ლატეტი, ზეთუნის ზეთითა და გახეხილი გრანა პადანოს ყველით

GNOCCHI AL FORNO
Tender gnocchi in rich tomato sauce with fresh basil, fior di latte, olive oil, and shredded Grana Padano

ნიოკი მწვანე პესტოთი 35.00
ნიოკი ნივრიანი ნაღებით და პესტოს სოუსით, მზეზე გამომშრალი პომიდვრით, ხრაშუნა ნივრითა და გახეხილი გრანა პადანოს ყველით

GNOCCHI AL PESTO
Tender gnocchi in a Garlic-Infused Cream and Pesto Sauce, finished with sun-dried tomatoes, crunchy walnuts, and shredded Grana Padano

ტირამისუ
კლასიკური იტალიური ტირამისუ — ესპრესოთი, სავოიარდი (იტალიური ორცხობილა), კრემისებრი მასკარპონე და კაკაოს ფხვნილი)
TIRAMISU
Classic Italian tiramisu layered with espresso-soaked ladyfingers and creamy mascarpone, finished with a delicate dusting of rich cacao powder
27.00

დღესაც
DOLCI

ქიცა PIZZE

დიავოლა 42.00
ტომატის სოუსით, ყველი ფიორე დი ლატეტი, სალიამით, გრანა პადანოს ყველითა და ნედლი ბაზილიკი

PIZZA DIAVOLA
Hand-stretched dough topped with zesty tomato sauce, fior di latte, savory salami, Grana Padano, and fresh basil

პიცა მარგერიტა 36.00
კლასიკური ტომატის სოუსი, ყველი ფიორე დი ლატე მოცარელა, ნედლი ბაზილიკი და გრანა პადანოს ყველი

PIZZA MARGHERITA
Classic tomato sauce, Fiordilatte mozzarella, fresh basil, and savory Grana Padano on a hand-stretched crust

ვერდურა (ბოსტნეულის პიცა) 34.00
ტომატის სოუსი, ყაბაყი, ბადრიჯანი, სტაფილო, სოკო, ჩერი პომიდორი და შავი ზეთისხილი

PIZZA VERDURE
Fresh tomato sauce, zucchini, eggplant, carrots, mushrooms, cherry tomatoes, and black olives on hand-tossed dough

ალ სალმონე (პიცა ორაგულით) 54.00
შებოლილი ორაგული, ყველი ფიორე დი ლატე, წითელი ხახვი, ჩერი პომიდორი, რუკოლა, გრანა პადანოს ყველითა და ზეთუნის ზეთით

PIZZA AL SALMONE
Smoked salmon, fior di latte, red onion, and cherry tomatoes topped with fresh arugula, Grana Padano, and drizzle of olive oil

კლასიკური ფოკარა 9.00
გამომცხვარი პიცის ცომი, ზეთისხილის ზეთით, მარილით, შავი პილპილითა და არომატული ხმელი ორეგანოთი

FOCCACIA TRADITIONAL
Golden-baked pizza dough brushed with olive oil, seasoned with salt, black pepper, and aromatic dried oregano

პანა - კოტა
იტალიური ნაღების დესერტი, გაფორმებული მარწყვით

PANNA COTTA
Silky, chilled Italian cream dessert topped with fresh strawberries
25.00

ლავა ქეიქი
ვანილის ნაყინით და კენკრით

LAVA CAKE
Served with vanilla ice cream and berry compote
27.00



Drinks

ყავა COFFEE

- რისტრეტო
Ristretto
8.00
- ესპრესო
Espresso
8.00
- მაკიატო
Macchiato
8.00
- ამერიკანო
Americano
8.00
- თურქული ყავა
Turkish Coffee
7.00
- კაპუჩინო
Cappuccino
11.00
- მოკა
Mocha
14.00
- აფოგატო
Affogato
14.00
- დოპიო
Doppio
14.00
- ყავა ლატე
Latte
13.00

ჩაი TEA

- შავი / მწვანე /
ხილის / ბერგამოტის
Black / Fruit /
Bergamot / Green
15.00

უაღკაშრო სასმელები SOFT DRINKS

- წყალი
Water
5.00
- ბორჯომი
Sparkling Water
6.00
- კოკა-კოლა /
ფანტა / სპრაიტი
Coca-Cola /
Fanta / Sprite
6.00
- მატონიზირებული
წყალი
Tonic Water
7.00
- ენერჯეტიკული
სასმელი
Energizer Red Bull
13.00
- ხილის წვენი
Fruit Juice
7.00

მაცონიზირებელი STIMULATING & VITAMIN DRINKS

- ახლად დანურული
ხილის ფრეში
ფორთოხალი / გრეიფრუტი
Freshly Squeezed Juice
Orange / Grapefruit
18.00
- ყავა ტონიკი
Coffee Tonic
17.00
- ჯინჯერ ლიმონი
Ginger Lemon
17.00
- კენკრის სასმელი
Berry Shrub
17.00

აპერატივი APERITIF

- ლიმონჩელო
Limoncello
25.00
- მარტინი
Martini
19.00
- კამპარი
Campari
19.00

Drinks

ლოუდი BEER

ნატახტარი
Natakhtari
13.00

ლოვენბრაუ
Lowenbrau
14.00

კორონა
Corona
15.00

სტელა არტუა
Stella Artois
15.00

შამპანური და ცქრიალას ღვინო CHAMPAGNE & SPARKLING WINE

მოეტ & შანდონ
Moët & Chandon
540.00

დომ პერინიონი
Dom Perignon
1300.00

ვივ კლიკო
Veuve Clicquot
690.00

მარტინი პროსეკო
Martini Prosecco
180.00

შატო ბუერა
ცქრიალა ღვინო
Château Buera
Sparkling Wine
2021/2022Y
200.00/150.00

კონიაკი და ზრენდი COGNAC & GEORGIAN BRANDY 50 ml

რემი მარტინი
Remy Martin V.S.O.P
42.00

რემი მარტინი
Remy Martin X.O
96.00

ჰენესი
Hennessy V.S.O.P
45.00

ჰენესი
Hennessy X.O
98.00

სარაჯიშვილი
Sarajishvili V.S.O.P
26.00

სარაჯიშვილი
Sarajishvili X.O
47.00

არაყი და ჭაჭა VODKA & CHACHA 50 ml

აბსოლუტი
Absolut
19.00

გრეი გუსი
Grey Goose
27.00

ბელუგა
Beluga
27.00

ბელვედერი
Belvedere
27.00

სომელი
Somel (Honey Spirit)
32.00

ჭაჭა "შატო ბუერა"
Chacha "Château Buera"
17.00

ვისკი WHISKY 50 ml

მაკალანი
Macallan 12Y
56.00

გლენფიდინი
Glenfiddich 12/18Y
31.00/47.00

გლენმორანგი
Glenmorangie
31.00

ბალვენი
Balvenie
45.00

ტალისკერი
Talisker
41.00

ჯემისონი
Jameson
19.00

ჩივას რეგალი
Chivas Regal 12Y
29.00

მეიქერს მარკი
Maker's Mark
33.00

კინი GIN 50 ml

ბომბეი საფირი
Bombay Sapphire
21.00

ტანქერეი
Tanqueray London (Dry Gin)
22.00

ჰენდრიქსი
Hendrick's
27.00

ბოტანიტი
Botanist
26.00

ღვინის მენიუ / WINE MENU

RECOMMENDED BY OUR SOMMELIER
for the Italian Restaurant

ქისი-მწვანე კლასიკური 2024 70/17 ლ
თეთრი მშრალი

Kisi-Mtsvane Classic 2024
Dry White

რქანითელი კლასიკური რეზერვი 2022 90/18 ლ
თეთრი მშრალი

Rkatsiteli Classic Reserve 2022
Dry White

რქანითელი ქვევრი 2024 75/17 ლ
ქარვისფერი მშრალი

Rkatsiteli Qvevri 2024
Amber Dry

მწვანე ქვევრი რეზერვი 2019 120/24 ლ
ქარვისფერი მშრალი

Mtsvane Qvevri Reserve 2019
Amber Dry

საფერავი კლასიკური 2023 50/15 ლ
წითელი მშრალი

Saperavi Classic 2023
Red Dry

მერლო კლასიკური რეზერვი 2019 140/28 ლ
წითელი მშრალი







Merlot Classic Reserve 2019
Red Dry



რეკომენდაციები ჩვენი სომელიისგან
იტალიური რესტორნისთვის

ბუერას ღვინოები

Buera Wines

თეთრი მშრალი WHITE DRY	რქაწითელი კლასიკური 2025 Rkatsiteli Classic 2025	50 ლ
	ქისი-მწვანე კლასიკური 2024 Kisi-Mtsvane Classic 2024	70 ლ
პარფისფერი მშრალი DRY ROSE	ვარდისფერი 2024 საფერავი, კაბერნე სოვინიონი Rose 2024 Saperavi, Cabernet Sauvignon	50 ლ
ქარვისფერი მშრალი AMBER DRY	რქაწითელი ქვევრი 2022 Rkatsiteli Qvevri 2022	 70 ლ
	ქვევრის ქარვისფერი 2021 ქისი, რქაწითელი, მწვანე Qvevri Wine 2021 Kisi, Rkatsiteli, Mtsvane	 50 ლ
წითელი მშრალი DRY RED	საფერავი კლასიკური 2023 Saperavi Classic 2023	50 ლ
წითელი ნახევრად ტკბილი SEMI SWEET RED	საფერავი ნახევრად ტკბილი 2024 Saperavi Semi Sweet 2024	50 ლ
სერტიფიცირებული ტრადიციული მეთოდი CERTIFIED ORGANIC WINE	რქაწითელი ქვევრი 2024 Rkatsiteli Qvevri 2024	  75 ლ
	საფერავი ქვევრი 2024 Saperavi Qvevri 2024	  100 ლ

შათი ბუერას ღვინოები


Château Buera Sparkling Wines

ტრადიციული მეთოდი TRADITIONAL METHOD	ცქრიალა ღვინო 2022 ექსტრა ბრუტი (დავარგებული ლეზეზე 24 თვის განმავლობაში) Sparkling Wine 2022 Extra Brut (Aged On Lees For 24 Months)	150 ლ
	ცქრიალა ღვინო 2021 ექსტრა ბრუტი (დავარგებული ლეზეზე 36 თვის განმავლობაში) Sparkling Wine 2021 Extra Brut (Aged On Lees For 36 Months)	200 ლ

შათო ბუერას რეზერვაი
Château Buera Reserve

თეთრი მშრალი
WHITE DRY

რქაწითელი კლასიკური
რეზერვი 2022
Rkatsiteli Classic Reserve 2022

 90 ლ

ქვიშვის რეზერვი
QVEVRI RESERVE

ხიხვი ქვევრი რეზერვი 2021
Khikhvi Qvevri Reserve 2021

  110 ლ

მწვანე ქვევრი რეზერვი 2020
Mtsvane Qvevri Reserve 2020

  110 ლ

ქისი ქვევრი რეზერვი 2020
Kisi Qvevri Reserve 2020


  110 ლ

რქაწითელი ქვევრი
რეზერვი 2019
Rkatsiteli Qvevri Reserve 2019


  100 ლ

შოთქალი მშრალი
DRY RED


საფერავი კლასიკური
რეზერვი 2020
Saperavi Classic Reserve 2020

 130 ლ

საფერავი კლასიკური
რეზერვი 2019
Saperavi Classic Reserve 2019

 140 ლ

ოცხანური საფერე კლასიკური
რეზერვი 2021
Otskhanuri Sapere Classic
Reserve 2021

 120 ლ


წითელი რეზერვი 2020
კაბერნე სოვინიონი/
კაბერნე ფრანი/მალბეკი
Réserve Rouge 2020
Cabernet Sauvignon/
Cabernet Franc/Malbec

 130 ლ

მერლო კლასიკური
რეზერვი 2019
Merlot Classic Reserve 2019

 140 ლ

კაბერნე სოვინიონი
კლასიკური რეზერვი 2019
Cabernet Sauvignon Classic
Reserve 2019

 130 ლ



ქვევრში დაყენებული ღვინო
Wine Fermented in Qvevri



კასრში დავარგებული ღვინო
Aged in Barrel



სერტიფიცირებული ორგანული
Certified Organic